

Vol. 2 N°1

Janvier 1999

LA TRAÇABILITÉ : UN OUTIL AU SERVICE DE L'INDUSTRIE DES VIANDES

Introduction

La traçabilité dans les viandes, c'est quoi

La traçabilité dans les viandes, pourquoi ?

Comment la traçabilité fonctionne-t-elle ?

La traçabilité au Québec : un témoignage

Conclusion

INTRODUCTION

Le terme " traçabilité " revient de plus en plus dans le vocabulaire des gens travaillant dans le domaine agroalimentaire au Québec. Ce néologisme répandu en Europe fait partie du jargon lié à l'assurance-qualité de l'agroalimentaire. En Europe, l'application de la traçabilité dans l'industrie des viandes s'est accélérée depuis que la maladie de l'encéphalopathie spongiforme bovine s'est largement manifestée (crise de la vache folle). Les vives réactions des consommateurs ont obligé les différents intervenants de l'industrie des viandes, sous le leadership de leurs gouvernements respectifs, à développer des politiques visant la sécurité alimentaire et la transparence commerciale. La traçabilité en est un élément stratégique. Non seulement offre-t-elle des garanties dans un contexte de crise, mais elle présente aussi des avantages concurrentiels dans une perspective d'ouverture des marchés.

L'article qui suit fait le point sur ce nouvel outil et présente brièvement le témoignage de chefs d'entreprise qui ont entrepris ce virage.



LA TRAÇABILITÉ DANS LES VIANDES,, C'EST QUOI ?

« La traçabilité, est l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité, au moyen d'identifications enregistrées »¹. En d'autres termes, la traçabilité consiste à mettre en place un système de repérage, à tous les stades de la production jusqu'au détail, qui va tenir lieu de référentiel quant à l'origine et à la qualité des produits. Essentiellement, il s'agit d'un outil au service de l'industrie, puisqu'il vise à rassurer le consommateur sur l'intégrité du produit qu'il achète. C'est une pratique commerciale transparente et une manifestation de respect et de loyauté à l'égard de l'acheteur.

Pour réussir, la traçabilité doit être complète. C'est donc dire qu'il faut être capable de retrouver, à n'importe quel moment et à tous les stades de la chaîne alimentaire, l'origine, les attributs liés à la qualité et la localisation des produits, selon le principe d'une identification unique et permanente. Cela signifie s'assurer que l'industrie livre bien le produit qu'elle prétend offrir et éviter que personne ne profite de la réputation liée à la rigueur du système de suivi et de qualité établi sans s'y conformer. Puisque l'étiquette du producteur, de l'abattoir/transformateur et du distributeur/détaillant est apposée sur le produit, la qualité doit être garantie. C'est toute la chaîne alimentaire, de l'amont à l'aval, qui contribue à la qualité du produit, donc qui en récolte les gains et en assume les faiblesses.

C'est pourquoi, avant de procéder à la mise en place d'un système de traçabilité, les intervenants d'une industrie doivent consacrer des efforts à améliorer et à spécifier la qualité de leurs produits. L'orientation qualité doit devenir une priorité et elle doit s'ancrer dans une stratégie concertée entre tous les acteurs en vue d'assurer le développement et la croissance de leur industrie.

¹ Viandes & produits carnés, janvier-février 1997, vol. 18



LA TRAÇABILITÉ DANS LES VIANDES, POURQUOI ?

L'intérêt d'un système de traçabilité est d'abord d'offrir des garanties au consommateur. La traçabilité fournit des renseignements relatifs à l'origine et aux attributs du produit et, chose importante pour le consommateur, permet d'en attester l'exactitude. C'est donc une " sécurité et une stabilité " qui s'ajoutent. Ainsi, dans un contexte de crise, l'ensemble des garanties offertes par ce système devient un critère de choix pour le consommateur.

Du côté du producteur, des abattoirs/ transformateurs et des distributeurs/détaillants, la traçabilité encourage une bonne gestion et une meilleure coordination entre les opérateurs d'une filière. Elle offre

également l'occasion de se rapprocher du consommateur, de répondre plus adéquatement à ses besoins et, ce faisant, elle le rassure quant à l'état naturel des produits qu'il achète.

Plus particulièrement pour le producteur, la traçabilité favorise une meilleure sélection génétique et un meilleur contrôle de la santé de ses animaux. Dorénavant, il sait que ses actions sont visibles, reconnues et qu'il y aura vraisemblablement des suites positives à ses efforts. La traçabilité est synonyme de transparence et cette transparence lui offre la possibilité d'être mieux " branché " sur toutes les étapes qui suivent la production et le produit fini en tant que tel. L'information créée et recueillie par les abattoirs/transformatateurs ou les distributeurs/détaillants remonte jusqu'à lui et lui permet d'effectuer les ajustements requis, s'il y a lieu. Le partenariat s'en trouve donc favorisé.

Quant aux abattoirs/transformatateurs, le fait de détenir de l'information sur l'origine des animaux avec les caractéristiques y étant associées, incite à exercer un meilleur contrôle des intrants, voire mieux les sélectionner, à en garantir la conformité, à poursuivre aisément une démarche qualité de type HACCP en vue d'obtenir une certification et à dégager une meilleure perception des rendements des viandes, et conséquemment, une gestion des stocks améliorée. De cette manière, les abattoirs/transformatateurs peuvent intervenir efficacement, lorsqu'ils le jugent nécessaire, auprès des producteurs/fournisseurs.

Pour les distributeurs/détaillants, la traçabilité témoigne d'une prise en charge responsable de l'industrie en matière de qualité tout en confirmant le respect de la réglementation en vigueur (si réglementation il y a). Elle atténue les risques, puisqu'il devient possible de rappeler, d'isoler ou même de soustraire, s'il y a lieu, des lots de produits qui ne répondent pas à certaines exigences ou qui semblent douteux. Par voie de conséquence, la traçabilité donne une meilleure satisfaction à la clientèle.

Concrètement, pour l'ensemble de la filière, la traçabilité permet :

- d'informer plus adéquatement le consommateur sur la salubrité et la qualité de la viande, et de ce fait, mieux protéger la santé publique;
- de fournir une assurance sur la provenance du produit, les méthodes d'élevage et les conditions sanitaires avec tous les renseignements sur la rigueur des normes de qualité à l'intérieur desquelles la viande est transformée et commercialisée;
- de différencier son produit par rapport aux produits de la compétition et des substituts, facilitant un meilleur positionnement, tout en associant au produit une marque de confiance;
- d'être proactif et de pouvoir réagir rapidement lorsque des situations de crise surviennent, la traçabilité favorisant la détection;
- de soutenir le partenariat et de renforcer les appuis techniques;
- de faire profiter tous les membres de la filière d'un système de rétroinformation assez bien pourvu en données stratégiques, de sorte qu'il est possible de consolider la qualité et d'améliorer les rendements des différents maillons de la filière.



COMMENT LA TRAÇABILITÉ FONCTIONNE-T-ELLE ?

À la base, les animaux vivants sont transportés à l'abattoir avec leur numéro d'identification permanente. Pour les producteurs, il est donc nécessaire d'implanter l'identification permanente et d'appliquer les cahiers des charges.

Une fois les animaux à l'abattoir, le numéro d'identification permanente est saisi avec un nouveau numéro d'abattage aux fins de facturation et de paiement avec correspondance entre les deux. À l'information figurant sur l'identification permanente, l'abattoir ajoute les données relatives à l'abattage, telles que le classement, la qualité, le poids des carcasses, etc. Il est impératif pour les abattoirs/transformateurs de mettre en place des normes opérationnelles reconnues à l'échelle internationale, telles que HACCP ou ISO. La technologie de repérage de la carcasse entière ou des coupes varie selon l'entreprise; pour certaines, il s'agira d'un système de lecture de code à barres et pour d'autres, d'une puce électronique. Cette traçabilité s'appliquera en respectant les opérations des entreprises et suivra la carcasse jusqu'à l'atelier de désossement.

Pour les distributeurs et détaillants, il s'agit de maintenir la traçabilité des produits et de respecter rigoureusement les conditions d'une bonne gestion de la chaîne de froid et du circuit des produits frais.

Outre cet engagement des parties, et afin de donner au système toute sa crédibilité, il est nécessaire qu'une validation soit effectuée par un organisme indépendant. Cet organisme valide premièrement les cahiers des charges adoptés par les différents maillons et, en second lieu, leurs applications. Enfin, pour que ce système soit protégé contre toute pratique commerciale parallèle non conforme et douteuse, il faut le rattacher à un encadrement réglementaire approprié.



LA TRAÇABILITÉ AU QUÉBEC : UN TÉMOIGNAGE

Quelques projets de traçabilité sont en développement au Québec. C'est le cas, par exemple, de la Filière veau qui, dans son deuxième plan stratégique, adopté en septembre 1996, a convenu d'une action visant à élaborer une "charte qualité". L'une des conditions essentielles pour la mise en œuvre de cette action réside dans la traçabilité.

Pour en comprendre quelques enjeux, M. Patrick Gibault de la compagnie Écolait et M. Arthur Batista de la compagnie Delft Blue ont bien voulu répondre à certaines questions sur le sujet.

Présentation sommaire des entreprises

Fondé en 1978, Écolait est à l'origine de l'industrie du veau lourd au Québec. Aujourd'hui, l'entreprise contrôle toutes les étapes de la chaîne, de la commercialisation des matières premières pour l'alimentation des veaux jusqu'à la vente de la viande au détail. Près de la moitié des veaux de lait transformés au Québec proviennent d'Écolait. La production est exportée à environ 50 % sur le marché des États-Unis.

Delft Blue, qui a son siège social en Ontario, possède trois usines de transformation, une en Ontario évidemment, une autre au Québec et, enfin, une aux États-Unis. Au Québec, cette entreprise produit environ 10 % de tous les veaux transformés. Elle contrôle aussi toute la chaîne de production. Son développement est axé sur des produits à valeur ajoutée. Ses marchés sont autant internes qu'externes.

À l'échelle québécoise, en 1997, les compagnies Écolait et Delft Blue ont fusionné leurs activités d'abattage et de découpe. Ces entreprises sont à compléter la construction d'une nouvelle usine d'abattage et de transformation du veau dans laquelle sera intégré un système de traçabilité de la viande.

L'intérêt d'un système de traçabilité

Selon MM. Gibault et Batista, l'un des plus grands défis pour le secteur des viandes, à l'aube du XXI^e siècle, est d'offrir au consommateur une qualité constante et une assurance totale quant à l'origine, à l'innocuité et à la salubrité des produits. Le consommateur ne veut pas avoir à se questionner sur la valeur ou les attributs des produits qu'il achète. Il veut la qualité sans que subsistent des doutes. En fait, il ne veut pas se laisser bernier et souhaite que les industries soient transparentes et honnêtes à son égard.

Dans ce contexte, il devient intéressant d'investir dans un système de traçabilité. Celui-ci donne toutes les garanties exigées par le consommateur et constitue un atout commercial non négligeable. Indirectement, il est rentable de s'engager sur la voie de la traçabilité, puisqu'elle est d'autant plus indispensable que l'offre ne trouve preneur que si elle sait s'adapter aux exigences qualitatives de la demande.

Aussi, d'après M. Gibault, faut-il s'assurer que toutes les entreprises qui prétendent offrir de la qualité le font bien. Elles doivent être responsabilisées face aux produits qu'elles vendent. Sans cela, on contribue à l'émergence de deux catégories d'entreprises, celle qui assure et certifie la qualité de ses produits et l'autre qui pratique une concurrence déloyale. Il importe donc de démasquer les tricheurs au bénéfice des consommateurs.

Les conditions de réussite à la mise en place d'un système de traçabilité

L'industrie québécoise du veau possède l'avantage de produire, de transformer et de commercialiser ses produits. Elle peut ainsi exercer un contrôle sur toutes les étapes de la chaîne de production. Cela facilite la mise en place d'un système de traçabilité étant donné que ce système n'a de valeur que si à la base même, il y a un contrôle serré de la qualité à tous les stades de production. C'est vrai pour une entreprise et c'est vrai également pour une industrie.

L'aspect promotionnel fait aussi partie des conditions de réussite. À quoi bon investir temps et argent, si on n'a pas la certitude d'en retirer des bénéfices. Il faut donc que le consommateur sache que les produits issus d'un système de traçabilité sont des produits dans lesquels il peut avoir entièrement confiance. Il faut non seulement lui certifier la qualité, mais aussi lui démontrer le bien-fondé d'un tel système, à savoir lui faire connaître les raisons pour lesquelles sont présentes des données sur l'élevage, l'abattoir, etc. C'est une façon de se distinguer par rapport aux concurrents, dans la mesure où la concurrence ne peut prétendre offrir les mêmes garanties sans avoir à en témoigner.

Comme autre condition importante de réussite, toujours selon MM. Gibault et Batista, les gouvernements doivent jouer pleinement leur rôle, notamment pour protéger la santé publique. Pour cela, il leur faut édicter et appliquer des règles très claires en matière de traçabilité. De cette façon, la crédibilité du système sera assurée et on évitera toute distorsion entre les entreprises. Bien au contraire, une telle mesure encouragera les

entreprises à ne pas hésiter à prendre ce virage traçabilité/qualité.

Enfin, un système de traçabilité offre la possibilité de travailler avec des gens sérieux qui ont à cœur de réussir et qui croient à la valeur de leurs produits. Dans la mise en place d'un système de traçabilité, un climat de confiance mutuelle se développe à tous les paliers. C'est l'un des fondements de ce système, et le partenariat s'en trouvant accru, la traçabilité réduit les risques et les coûts de tout litige possible.

Bien entendu, l'implantation d'un système de traçabilité est coûteux et exige beaucoup d'efforts. La cohésion est essentielle. Il est très important que les distributeurs et les détaillants, les abattoirs/transformateurs et les producteurs partagent cette vision, sans quoi la traçabilité perd de son efficacité.



CONCLUSION

La traçabilité exige une bonne coordination entre les acteurs d'une filière. Outre l'assurance qu'elle offre en matière d'origine et de qualité, la traçabilité est une pratique visant à positionner les produits et c'est là que le partenariat prend tout son sens. La responsabilité du suivi de la qualité doit être partagée équitablement entre les maillons. Sans cette dynamique, la traçabilité a peu de chances de réussir.

Certes, lorsqu'implantée, la traçabilité offre de multiples avantages. Le consommateur profite de nombreuses garanties quant à l'origine, à la qualité, à la salubrité et à l'innocuité du produit qu'il achète. De son côté, la filière dispose d'un moyen infaillible pour réagir rapidement en cas de crise, mais aussi dans le quotidien, cela permet le retour rapide de l'information aux producteurs. La traçabilité est donc un outil au service de tous, notamment de la filière.

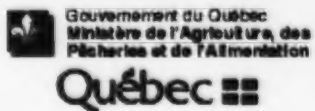


Réalisation

Jeannot Richard
Direction de l'appui aux entreprises

| [Autres Bioclips +](#) | | [Économie](#) | | [Transformation](#) |





© Gouvernement du Québec- 1997-98